

Fecha \_\_\_\_\_  
 Nombre \_\_\_\_\_

# Administrador de la seguridad de alimentos (Spanish management checklist)



*\*In* : en cumplimiento. *Out* : sin cumplimiento. *N/O* : no se observó. *N/A* : No es aplicable.

A. Administrador certificado en la seguridad de alimentos		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
1	Presencia de un administrador de protección de alimentos certificado en el estado de Minnesota. Este certificado se encuentra al día y está puesto en un lugar visible.					
2	Una persona encargada en el lugar todo el tiempo.					
B. Lavado de manos y higiene personal		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
3	Existencia de un registro de empleados enfermos.					
4	A los empleados que presentan cuadros de diarrea o vómito no se les permite trabajar.					
5	Que los empleados al lavarse las manos cumplan con el procedimiento correctamente ( <b>por 20 segundos</b> ). Que se laven las manos antes de ponerse los guantes.					
6	Los lavamanos se encuentran en buen funcionamiento y tienen jabón, toallas y agua caliente y fría. Hay un rótulo de lavado de manos.					
7	Implementación de un procedimiento de limpieza de vómito y diarrea.					
C. Protección contra la contaminación		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
8	Todos los objetos deben guardarse por lo menos a seis pulgadas del suelo.					
9	Todos los alimentos deben guardarse cubiertos o envueltos					
10	Que el equipo esté limpio, que se le de buen mantenimiento y que esté en buenas condiciones.					
D. Tiempo y temperatura		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
11	Señalamiento de fecha en los alimentos. Los alimentos deben estar debidamente etiquetados con indicación de la fecha de preparación.					
12	Tire los alimentos que tengan más de siete días.					
13	Los termómetros se encuentran calibrados y en buen funcionamiento.					
14	Utilización de los diarios de registro de enfriamiento de alimentos.					
E. Fuentes aprobadas		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
15	Compra de alimentos de fuentes aprobadas.					
16	Mantener en el lugar y tener disponibles los registros de los proveedores incluyendo el etiquetado de los mariscos en concha y constancias de destrucción de parásitos.					
17	Inspección de productos para determinar signos de adulteración, sellos rotos y residuos de polvo o líquido.					

# Administrador de la seguridad de alimentos (Spanish management checklist)



Fecha \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

F. Químicos		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
18	Usar los químicos como corresponde, etiquetarlos y guardarlos en otro lugar lejos de los alimentos, del equipo, de los utensilios, de los manteles, trapos y servilletas, y de los objetos de servicio y uso individual.					
G. Uso correcto de los utensilios y el equipo		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
19	Almacenamiento de utensilios con las agarraderas hacia el usuario. Almacenamiento apropiado del equipo.					
20	Lavatrastos con tres compartimientos y las máquinas lavavajillas en perfecto funcionamiento y desinfectadas.					
21	Uso de los juegos de prueba de desinfectantes correcto y que estén en el lugar.					
H. Las instalaciones del lugar		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
22	Limpieza y mantenimiento apropiado de los pisos, paredes y techos. Pasillos sin obstrucción del paso.					
23	Un programa integrado para el control y manejo de plagas.					
24	Iluminación apropiada en todas las áreas del negocio.					
I. Refrigerador y congeladores		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
25	Existencia de un termómetro en cada refrigerador, cámara fría y congelador.					
26	La temperatura de los refrigeradores y cámaras frías es de <b>41° Fahrenheit o menos.</b>					
J. Administración		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
27	En caso de emergencia, que los empleados sepan con quién comunicarse: <b>1.</b> Con la persona encargada. <b>2.</b> Con la policía o los bomberos. <b>3.</b> Con las empresas de servicio público. <b>4.</b> Con el Departamento de Salud y Salubridad local (llame al 311, fuera de las horas de oficina llame al 911).					
28	Empleados entrenados sobre los procedimientos de emergencia.					
29	Colocar un afiche con los procedimientos en caso de que alguien se atragante o se asfixie.					
30	Que las áreas restringidas estén debidamente señalizadas y que digan "área sólo para empleados."					
31	Que quienes no estén autorizados no estén en las áreas alimentos.					
32	Que las puertas del área de carga y descarga se mantengan cerradas cuando no se usen.					
33	Empleados entrenados en los procedimientos sobre seguridad de los alimentos.					
33	Que las cámaras y la alarma estén funcionando en las áreas de alto riesgo con más tráfico de personas.					

Las porciones de las secciones B,C,D,E,F,G y H tienen códigos de color para coordinar con la Guía de Auto Auditoría de Protección de Alimentos, con los Centros de Prácticas y la Oficina de Extensión de la Universidad de Minnesota, vea el sitio en la red [www.NACCHO.org/Publications](http://www.NACCHO.org/Publications).